BEIGNETVORMPJES

Voor de smakelijkste toetjes en 'blijde kindergezichten'

GEBRUIKSAANWIJZING :

De vormpjes allereerst gedurende ca. 3 minuten in de hete frituur voorverwarmen.

Deze daarna in het beslag dopen, zódanig, dat de bovenzijde van de vormpjes niet bedekt wordt. Dit om te voorkomen dat het baksel zich tijdens het frituren vastzet.

Vervolgens de vormpjes in de hete frituur dopen. Wanneer de temperatuur hiervan hoog genoeg is, zal de beignet zich na enkele ogenblikken van het vormpje losmaken. Nog even door laten bakken tot de juiste kleur verkregen is, en d.m.v. een vork opnemen en uit laten lekken.

VOOR HET BAKKEN KUNT U REUZEL, SLAOLIE OF ANDERE PLANTAARDIGE OLIESOORTEN GEBRUIKEN.

HET BESLAG DIENT NIET TE DIK, DOCH WEL IETS DIKKER DAN PANNEKOEKENBESLAG TE ZIJN.

RECEPT VOOR HET BESLAG

250 gram bloem, 2 hele eieren, een snuifje zout. Aanmaken met half water/half melk. Op smaak brengen met rum, kirsch en/of vanille.

KROKANTE BEIGNETS

Hetzelfde recept als hierboven, maar room toevoegen en met water verdunnen.

Geachte relatie,

In overleg met Brother Industries te Nagoya hebbe
van onze nieuwe computer-breimachine Model KH 950
adviesverkoopprijs incl. BTW Hfl. 3.550.-

Vlees / Uien

bloem

Water / jusblokje / azijn / peper / Laurier kruiden

peper.

Mespuntje suiker.

V/D TL looplamp 8 watt. 5 m. snoer. 10.-

postzegels 0,55

telefoonkloppers.

A/W 159

~~telefoon schoon~~

W.C. ~~schoon~~

Kamer ~~schoon.~~

hachee 15.00
Rode kool.

Pieal.
Tom.K.
mostERD
Suik
Zout.TP.
Sambal OELEK
VEt.
KEtjAP.

31/12-24
20201
27439
14828

50 JAAR: U WEET WEL

Voorlichtingsbureau voor de Voeding

Postbus 85700, 2508 CK 's-Gravenhage
Laan Copes van Cattenburch 42
Telefoon (070) 3 51 08 88 Telefax (070) 3 50 42 59

De heer/mevrouw K. van der Plas
Pr. Marijkelaan 22
2224 VB KATWIJK

nummer — 15/HH
behandeld door — mw. E. Dijkstra
doorkiesnummer — 3510 854

's-Gravenhage — 22 januari 1991
Afdeling — Voedingsvoorlichting
Betreft — informatie

Geachte heer/mevrouw Van der Plas,

Naar aanleiding van uw schrijven d.d. 2 januari j.l. delen wij u het volgende mede.
De kalkoen is gevuld met imitatietruffel, gevulde olijven en kastanjes. De kalkoen is gekruid. De E-nummers staan voor een stabilisator, een conserveermiddel en een middel om bruinkleuring tegen te gaan.
U kunt de kalkoen als volgt bereiden.
Leg de kalkoen met de borst naar boven in een braadslede. Schenk er 50 g gesmolten margarine of boter over. Braad de kalkoen in een voorverwarmde hete oven (200 °C) in 2-2½ uur gaar en bruin. Bedruip het vlees regelmatig met het braadvocht.

Wij hopen u met deze informatie van dienst te zijn.

Hoogachtend,
hoofd afd. Voedingsvoorlichting,
namens deze,

(mw. E. Dijkstra)

Bijlage.

Asperges 800 gr. 2 pers.

pan water aan de kook brengen

Asperges erin en weer aan de kook brengen.
10 min laten koken
20 min laten staan in het water.

Opdienen met ham/ei peterselie /aardappel puree

Grolsch

Aspergeles

Uiteraard is het van belang verse asperges te kopen. Dus niet die luciferhoutjes die dagen in de zon hebben liggen bakken. Die zijn voor de groenteman zelf.
Een trucje: even met een vingernagel de stengel indrukken. Is er plantvocht zichtbaar? Dan zijn ze vers. Trouwens, wat oudere asperges kunnen we oppeppen door ze enkele uren in een bak met water te leggen. Wel geregeld verversen, het water. En uiteraard kunnen we asperges bewaren, maar dan wel gewikkeld in een natte theedoek in de koelkast. Niet te lang, want anders worden ze zuur.
Asperges moeten we met enig beleid schillen. Kies uit het wapenarsenaal in de keukenla een vlijmscherp aardappelschilmesje. Of een dunschiller. Of een speciale aspergeschiller. Pak de asperge bij de kop vast en schil van enkele centimeters onder de kop naar het ondereinde van de stengel. Snij een flink stuk van de onderkant van de stengel, aangezien dat is uitgedroogd. Leg de geschilde asperge meteen in een bak met water. Overigens, de schillen en ondereinden niet weggooien, maar onderin een grote pan leggen. Leg daarop een schone theedoek en op die theedoek de asperges. Vul de pan met zoveel koud water dat de asperges onderstaan. Breng het water aan de kook, draai het vuur laag en houd het water zo'n 5 minuten tegen de kook aan. Haal de pan van het vuur en laat de asperges in het hete water nog eens ongeveer 15 minuten staan.
Uiteraard is de kooktijd afhankelijk van de dikte, de kwaliteit en de versheid van de groente. Dus geregeld controleren. Een te gare asperge is een doodzonde, maar ook te harde asperges zijn niet echt lekker. En ze zijn gaar als we met een vork makkelijk in het ondereinde van de stengel kunnen prikken. Maar ook weer niet te gemakkelijk. Inderdaad, dat is even lastig.
En dan nog iets, het kookvocht niet weggooien. Haal de schillen en stukjes stengel eruit en laat het wat inkoken. Een uitstekende basis voor soepen of voor dito sauzen.

Wim Meij

Rente 0,467% p.m., eff. rente 5,8% op jaarbasis, nom. rente 5,6% p.j. Andere bedragen v.a. ƒ 5.000,- mogelijk. Toetsing en registratie bij BKR in Tiel.

Toetsing en registratie bij BKR in Tiel.

2e SPAARHYPOTHEEK 5,8%

In handen	Te betalen per maand	Effectieve rente op jaarbasis	Rente per maand	Nominale rente op jaarbasis
ƒ 51.000,-	ƒ 157,-	5,8%	0,467%	5,6%
ƒ 60.000,-	ƒ 185,-	5,8%	0,467%	5,6%
ƒ 70.000,-	ƒ 215,-	5,8%	0,467%	5,6%
ƒ 80.000,-	ƒ 246,-	5,8%	0,467%	5,6%

Voorbeelden bij 60% IB.

Lid van Nederlandse Vereniging van Financierings-adviseurs
nvf

U vindt ons in de Gouden Gids

BEL VOOR GRATIS EN VRIJBLIJVENDE INFORMATIE

0475-477777

Open: ma-vrij 08.30-21.00 uur: za 09.00-16.00 uur

NATIONALE GELDSERVICE®

BOSSTRAAT 50, 6101 NZ ECHT. FAX 0475 48 63 44
GEVOLMACHTIGD INTERMEDIAIR

375 zuurkool
200 witte bonen
1 speklap
1 ui
1 dl. bouillon
1 jeneverbes
½ T.L. bonenkruid
1 zure appel
20 gr. boter/olie

---

spek in blokjes uitbakken
daarna ui inbakken
dan zuurkool even
meebakken.
daarna bonen + B.kruid
jenebes en ±10 min stoven
daarna appelschijven erop
en eten.

Bewaar de asperge bij voorkeur zo kort mogelijk in de koelkast. Leg de asperge voor het schillen enkele minuten in koud water. Gebruik bij het schillen een dunschiller. Houd de kop van de stengel tussen duim en wijsvinger en schil vanaf de kop naar beneden. Bij groene asperge hoeft alleen de onderste helft van de stengel geschild te worden. Zowel bij witte als bij groene asperge het onderste gedeelte (1 à 2 cm) afsnijden.

Breng de asperge in ruim water aan de kook en voeg naar smaak zout toe. Afhankelijk van de stengeldikte (dikkere stengels iets langer) 10 à 20 minuten zachtjes laten pruttelen. De stengels mogen na het koken niet slap of papperig zijn. Laat de asperge nog een half uurtje in het kookvocht rusten zodat ze mals en stevig blijven. Als de asperge voldoende gaar is kan ze uit het water worden gehaald om ze vervolgens te laten uitlekken.

Koolhydraten	3,0 gram
Vitamine C	0,02 gram
Kcal/100 gram	20
Bewaartemperatuur	2°C

Klaar in 20 minuten

Aardappelroomschoteltje

Een magnetronschaal met een opengesneden knoflookteentje inwrijven en dun invetten. Met een kaasschaaf 500 g geschilde en gewassen aardappelen in dunne plakjes schaven. Een ui in heel fijne ringen snijden. De schaal dakpansgewijs met aardappelschijfjes en uiringen vullen en elke laag dun met zout en peper bestrooien. Over de aardappelen ⅛ l koffieroom schenken en er 50 g geraspte oude kaas over strooien. De afgedekte schaal in de magnetron zetten. In een gewone magnetron 8 minuten inschakelen op 600 Watt, 10 minuten in de schaal laten nagaren. Daarna onder de grill schuiven en laten kleuren. In een combinatiemagnetron de schaal zonder deksel gebruiken en inschakelen op grill met high-speed, op 225 °C met high-speed, of stand 6, of 225 °C gecombineerd met 350 Watt of halfvermogen. In alle gevallen 10 minuten inschakelen, even controleren en eventueel nog 5 minuten inschakelen.

tie: Wilma van Hoeven
fie: Marcel Verdoner
en bereiding:
t Breeuwer
es: Mieke van Tilburg
e: „Tussendoortje":
len
Barneveld Zaken, Bussum
serviesgoed, bestek en linnen-
lokker, Haarlem (peren-
e).

slotte

e „a la minute" rijst van
oorschrift van de fabri-
Zwijndrecht) in de mag-
(de tijden worden voor
etron aangegeven: voor
... 700 Watt). Het